

---

## *La creatividad ‘nikkei’ de Albert Adrià*

---

**El restaurante barcelonés Pakta fusiona la cocina japonesa y peruana en una carta con sugerencias inesperadas**

JOSÉ CARLOS CAPEL ----- 28 SEP 2018 -



Cinco años después de su apertura, [Pakta](#) prosigue en su propósito de abrir caminos nuevos en el universo *nikkei*. Igual que en sus comienzos, en las mesas se suceden bocados desgajados de la cocina japonesa, reconocibles o transgresores, pero siempre creativos, que en el fondo o en las formas evocan aquella fusión culinaria que a resultas de un largo mestizaje se consolidó en Perú a en la segunda mitad del siglo XX. Bajo la supervisión de Albert Adrià opera una brigada multicultural que dirige el peruano Jorge Muñoz. De sus manos surgen recetas libres de ataduras, en las que a la despensa peruana y japonesa se superponen ingredientes mediterráneos o de cualquier lugar. Composiciones permeables a múltiples influencias que apenas se apartan de la fusión original.

## PUNTUACIÓN: 8

PAN	—
BODEGA	7,5
CAFÉ	6
AMBIENTE	7,5
ASEOS	7,5
SERVICIO	7,5
COCINA	9
POSTRES	8

Tanto la carta como sus dos menús abundan en sugerencias inesperadas. Los percebes se presentan sobre una soja blanca finísima; las espardeñas, en *nigiri* con hojas de *shiso* verde, y las gambas de Palamós, sobre piel tostada de pollo emulando el *sivinche* de camarones de Arequipa, un mar y montaña como soporte de la fusión. Sorpresas a las que no son ajenas otras composiciones a tres bandas del estilo del hígado de rape con salsa romesco y ají panca, o el *tataki* de rubia gallega con salsa *ponzu* y chips de papas. En conjunto, recetas plurales en consonancia con el refinado cosmopolitismo de su cocina. A Pakta le basta su surtido de *nigiris* (de calamar marinado en chicha morada, de lomo bajo de *wagyu* chileno o de espardeñas) para corroborar la elegancia de sus propuestas. Piezas que se elaboran a partir de un arroz *minori* glutinoso del delta del Ebro, con cocción excepcional. Tampoco desmerece el repertorio de causas (papas amasadas con ají y limón) con complementos tan acertados como el cangrejo real con ají rocoto, el pollo frito con salsa *huacatai*, o el pulpo con mahonesa de olivo en homenaje a Rosita Yimura, cocinera *nikkei* ya desaparecida y quien creó la primera receta. Otras propuestas, como las setas en escabeche o el minicornete (*temaki*) de ventresca con huevas de pez volador, se alejan del concepto *nikkei*. Lo contrario que el ají de codorniz, evolución del típico ají de gallina, que se presenta con *gyozas* de sus interiores.



Uno de los platos de Pakta: ceviche de erizo con leche de tigre de yuzu con trufa negra y una Chip de patata con espuma de trufa negra. MOISES TORNE

Los postres (*mochi* a la brasa; *kakigori* con piña verde; ciruela con *umebosi* y nata de estragón) redondean una cocina de altura a la que se suma una gran bodega pródiga en sakes y vinos espumosos.

### **PAKTA**

- **Dirección:** Lleida, 5. Barcelona
- **Teléfono:** 936 24 01 77
- **Web:** [elbarri.com/restaurant/pakta](http://elbarri.com/restaurant/pakta)
- **Cierra:** domingo y lunes
- **Precio:** entre 60 y 180 euros. Menús: 120 y 150 euros. Ensalada de pulpo conollucos, *edamame* y *kimchi*, 18,50. Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre de *goji* y mandarina verde, 23,50. Picarones de boniato con miel de higos y canela, 7,80 euros.